LE GOÛT DU JAPON

N°41 - hiver 2014

WASABI



www.wasabi.fr

FRUIT DE SAISON
Offrez des kakis

RENCONTRE
Hervé This
"L'umami n'est pas la 5e saveur"

dossier

IZAKAYA, NOMIYA, BARS...
BOIRE À LA JAPONAISE





De la Mama san au Bottle Keep

Ça commence à se savoir (et ce magazine n'y est pas pour rien !) : les Japonais ne mangent pas vraiment comme nous. Ce qu'on sait moins, en revanche, c'est qu'ils boivent aussi de façon très différente.

Il y a le saké, bien sûr, auquel nous avons déjà consacré plusieurs dossiers, mais le vin de riz est loin d'être la seule boisson consommée dans les bars nippons. On assiste, depuis quelques années, à la montée en puissance du whisky « made in Japan » ou encore du shochu, un alcool de patate douce de plus en plus tendance, sans parler des nouveaux cocktails 100% japonais…

Sur l'archipel, il existe de très nombreuses catégories de bars avec chacun sa spécialité. Tous ont cependant un point commun : ils souhaitent établir avec le client un lien unique qui lui permettra de se sentir comme chez lui ainsi que le raconte le sociologue Jean-François Sabouret.

Le personnage central de cette relation est souvent la *Mama san* (Madame la Maman, la patronne du lieu) qui bichonne ses habitués comme s'ils étaient ses enfants. A elle, ils peuvent tout dire, se plaindre de leur patron, de leurs collègues et même de leur épouse… Toujours compatissante, la *Mama san* les console, les conseille sans oublier, bien sûr, de leur resservir un petit verre pour leur faire oublier leurs soucis… Ryoko Sekiguchi, journaliste culinaire installée en France, a répertorié pour Wasabi, tous les types de *mama san* qu'on peut trouver au Japon.

Si le concept de la *mama san* ne s'est pas encore implanté en France, celui du « Bottle Keep », lui aussi très pratiqué au Japon, vient de faire son apparition à Paris. Depuis le 1er novembre, les clients du restaurant Isse Izakaya* peuvent réserver une bouteille (de whisky ou de shochu) à leur nom qui leur est apportée à chacune de leurs visites. Ils peuvent ainsi inviter leurs amis ou connaissances à partager « leur » bouteille comme à la maison.

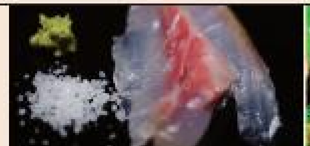
Avantage : une bonne dizaine de verres gratuits par bouteille achetée et surtout la sensation de faire partie des clients privilégiés. Kampai !

* 45 rue de Richelieu, 75001 Paris. 01 42 96 26 60.

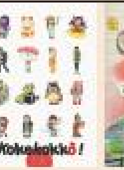
- COUVERTURE : **Stéphane Korb (Clefs pour le Japon)**
- RÉDACTION : Tinka **Kemptner,** Guillaume **Loiret,** Patrick **Manasson,** Raphaëlle **Marcadal,** Chihiro **Masui,** Camille **Oger,** Brigitte **Perrin,** Ryoko **Sekiguchi,** Jean-Luc **Toula-Breysse.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : Dr Kathy **Bonan** (nutrition)
- CONCEPTION VISUELLE : Cyrille **Morillon**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : Patrick **Duval**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITES INTERNET **: www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE









Sushi en **majesté !**

Okuda, Onodera, Jin… Ces noms ne vous disent peut-être rien et pourtant, ils représentent le renouveau du sushi à Paris. Exit les « Cheeponais » qui dénaturent l'art ancestral de la découpe du poisson. Place au haut de gamme et à la perfection. A condition d'y mettre le prix *.





© Photos : CECJ2

Tout a commencé il y a un an avec l'ouverture de Jin. Ambiance intime avec son plan de travail en chêne et ses briquettes marron style métro Parisien. Le chef, au look de motard ou de sumo, au choix, Takuya Watanabe, est originaire de Sapporo et son style s'en ressent : le riz n'est pas blanc mais… brun ! Assaisonné directement à la sauce soja, les sushi se succèdent : daurade, sériole au léger goût de fumé ou coquille Saint-Jacques de Bretagne. Mais la spécialité de Taku reste, bizarrement, sa soupe miso qui termine un repas exceptionnel.

Ensuite, c'est au tour de Sushi Ginza Onodera qui a ouvert ses portes en Juin. Toujours dans l'esprit des sushiya de luxe, vous découvrez un immense comptoir en hinoki (cyprès japonais). Vous vous trouvez en un instant à Tokyo. Changement de catégorie, ici, vous avez votre propre chef, Takeshi Morooka, pendant tout votre repas et une serveuse en kimono. Le luxe est à son comble, la fraîcheur des poissons est parfaite : l'ormeau au Yuzu pimenté, l'anguille aux deux façons et une sublime truite ponctuent un repas hors du temps.

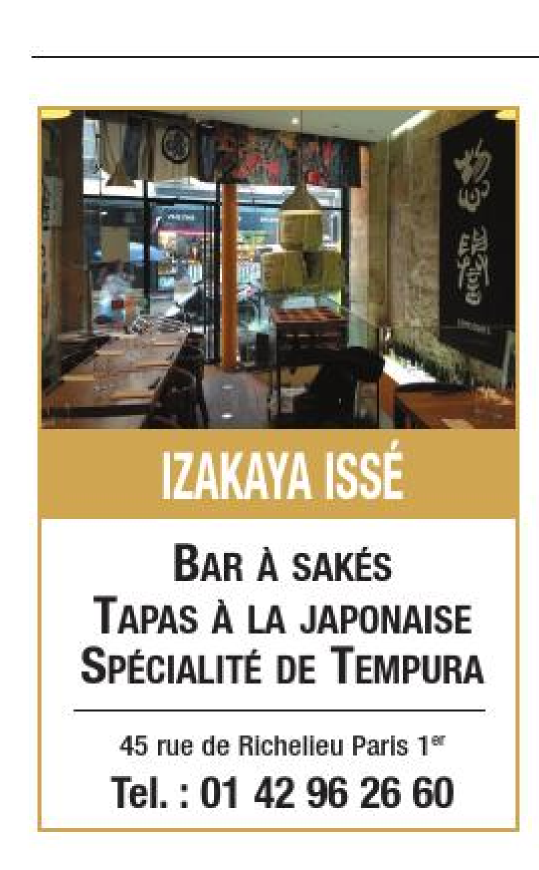
Enfin, la réplique en septembre de l'autre poids lourd nippon, Sushi Okuda. Situé juste à côté de la maison mère spécialisée dans le Kaiseki, la cuisine des saisons et des samouraïs, le jeune chef Tetsuyasu Kobayashi vous propose des sushi de seiche, de thon gras et de… sardine, Oui vous avez bien lu, ce poisson qui se consomme soit à l'huile ou bien grillé, est servi dans ce restaurant chic. C'est délicat avec un parfum qui reste longtemps, se terminant sur un goût presque de gibier, puissant mais pas entêtant. Un régal.

Pour conclure, Sushi Ginza Onodera et Sushi Okuda jouent la carte du classicisme avec une offre qu'il n'était pas possible de trouver en dehors du Japon il y a peu. En effet, les chefs Toru Okuda et Morihiro Onodera sont de renommée mondiale et sont déjà étoilés. Quant à Jin, c'est un ovni de la cuisine nippone, tellement original que vous ne pouvez que l'adorer ou le détester. Du reste, il a, lui aussi, son étoile au Michelin. Mais quel que soit notre restaurant préféré, nous ne pouvons que nous réjouir de cette nouvelle offre élitiste dans Paris, ville choisie par de nombreux Japonais en Europe.

V.N. (Blog CECJ2.com)

Jin, 6 rue de la Sourdière Paris 1er. 01 42 61 60 71. Menus à partir de 95 €.
Sushi Okuda, 18 rue du Boccador, Paris 8e. 01 40 70 19 19. Menu : midi 125 €, soir 155 €.
Onodera, 18 rue du Louvre, Paris 1er. 01 40 20 09 30. Menu unique à 180 €

* Pour déguster des sushi de bonne qualité à prix raisonnable (30/40€), nous vous recommandons le Bar à sushi Izumi, 55 bd des Batignolles, Paris 8e.





Atsu Atsu : la **street food** a son resto

Au Japon, on aime bien grignoter dans la rue. Un peu partout, des échoppes à roulettes proposent des plats à base de pâte à crêpe comme les *takoyaki* (boulettes au poulpe grillé) ou encore l'*okonomiyaki,* grosse galette aux oeufs et au chou recouverte de sauce sucrée... Amoureux de ce Japon populaire, Christopher Wagner (ex-Matsuri) rêvait depuis des années de faire découvrir aux Français cette cuisine pas chère et pourtant très goûteuse et très appréciée des jeunes. Il a commencé par prendre des stands à Japan Expo pour tester et, devant le succès, s'est finalement lancé en créant un vrai restaurant. Ouvert depuis un mois, Atsu Atsu fait déjà le plein ce qui se comprend car on y trouve la même qualité qu'au Japon. On peut s'installer au bar et se faire servir un *okonomiyaki* préparé par le chef où prendre une table avec plaque chauffante et la préparer soi-même. On peut commander deux types d'*okonomiyaki* : façon Kansai (tous les ingrédients sont mélangés dans une pâte) ou façon Hiroshima (on ajoute les ingrédients un par un). De délicieuses entrées compléteront votre repas. Nous avons beaucoup apprécié le *chawanmushi,* flan aux oeufs très parfumé, ou encore l'aubergine au miso servie sur des petites brochettes.



Comptez environ 25 € le repas avec un thé (à volonté).
Atsu Atsu (ce qui signifie chaud devant) : 88 rue de Richelieu Paris 1er.
01 73 63 10 98

Première **poissonnerie japonaise** à Paris



Toru Okuda *(voir article p. 4)* ne se contente pas d'importer en France le sushi haut de gamme, il a également décidé d'ouvrir une poissonnerie car il déplore qu'on ne trouve pas en France les bons ingrédients pour réaliser une cuisine japonaise de qualité. Dans sa poissonnerie dont l'ouverture est prévue fin 2014, on trouvera des poissons vivants que le poissonnier proposera de tuer en *ikejime* pour les clients (amateurs ou professionnels) les plus exigeants. Rappelons que cette façon de tuer le poisson en le saignant puis en passant une tige de métal dans sa moelle épinière permet de retarder le processus de putréfaction et donc de préserver plus longtemps sa fraicheur. *ikejime* signifie d'ailleurs « la mort vive ».

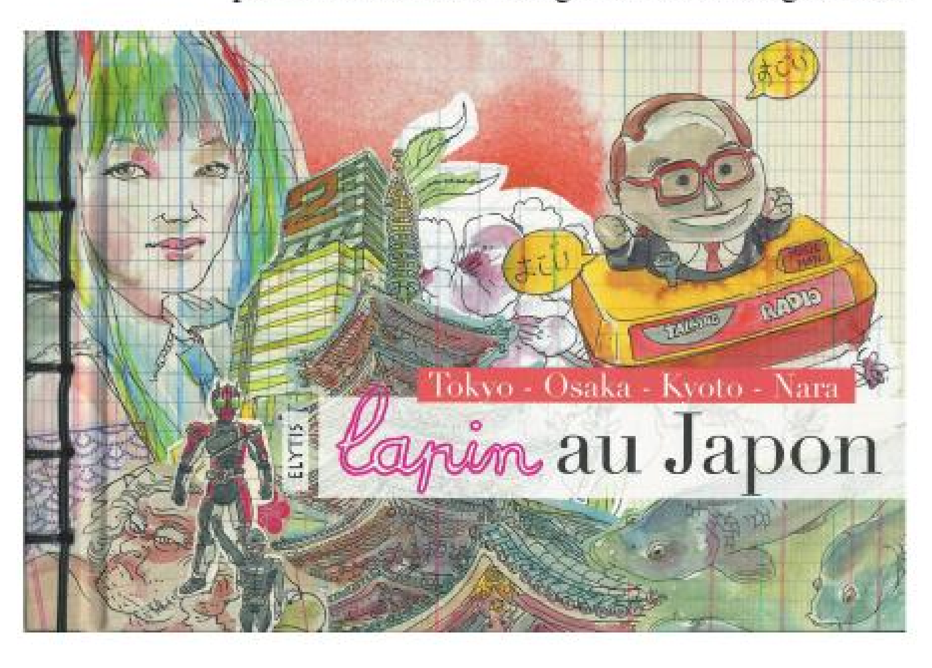
Poissonnerie Okuda : 35 rue Duret Paris 16e.

Regards français sur le Japon… façon manga !

Il y a quelques années, l'illustrateur Florent Chavouet fut l'un des premiers Français à rapporter du Japon, non pas, comme tout un chacun, des photos, mais un carnet de croquis publié (par Picquier) sous le titre Tokyo Sanpo (balades à Tokyo). Il faut croire que le genre a fait des émules puisque deux ouvrages basés sur le même principe viennent de sortir, nous présentant un Japon bourré de petits détails, notamment autour de la nourriture, que seul le dessin peut rendre.

Le premier livre, mystérieusement intitulé **Lapin au Japon**, nous emmène à Tokyo, Osaka, Kyoto et Nara. Un circuit touristique tout ce qu'il y a de bateau direz-vous, mais l'approche dessinée montre justement que lorsqu'on choisit de se promener avec un crayon plutôt qu'un objectif, on voit des tas de choses que ne voient pas ceux qui « font » le Japon après avoir « fait » la Chine ou la Thaïlande… Lapin dessine absolument tout ce qui l'étonne ou qu'il trouve joli : une bouteille de bière, des toilettes chauffantes, des usagers qui dorment dans le métro, des scooters, des filles à choucroute. Il croque aussi, l'expression est appropriée, tout ce qu'il mange même si c'est, parfois, avec un peu de réticence (il avoue accrocher « moyen » sur les brochettes de tripes ou de poumon…). A ceux qui connaissent déjà le Japon, ce livre très « kawai », rappellera de bien jolis souvenirs. Les autres seront séduits par la fraîcheur et l'originalité de ce regard naïf en apparence (on pense à Raoul Duffy) mais en réalité redoutablement perçant.





Le second ouvrage est intitulé **Kokekokkô**, une onomatopée qui, nous dit-on, rappelle le cri du coq pour les Japonais. On ne pouvait trouver mieux comme titre puisque, le coq étant le symbole de la France, il annonce parfaitement les 16 gallinacés bien français qui se sont abattus, crayon ou pinceau en main, dans la basse-cour nipponne. Qu'ils soient résidents sur l'archipel ou juste en voyage pour quelques jours, chacun a eu carte blanche pour raconter son Japon. Certains évoquent leurs expériences culinaires les plus étranges tandis que d'autres s'aventurent dans les transports en commun, les bains ou les supermarchés… A coups d' « urban sketches » dessinés dans tous les styles et souvent très drôles, ce livre très riche constitue une merveilleuse introduction au pays.

Et si vous aussi, la prochaine fois que vous irez au Japon, vous laissiez vos Nikon à la maison (et vos Canon à Navarone) pour n'emporter qu'un simple crayon ! Vous verrez comme ça débride le regard !

Lapin au Japon est publié aux éditions Elytis et coûte 26 €.

Kokekokkô est publié aux éditions Issekibicho et coûte 25, 50 €.

Clefs pour le Japon



Voici encore un ouvrage qui sort largement des sentiers rebattus chaque année par les centaines de nouveaux découvreurs du Japon pressés d'aligner un maximum de lieux communs sur l'archipel.
Stéphane Korb a découvert le Japon grâce à son ami Chris Marker qui a beaucoup tourné là-bas et dont le film La Jetée a donné son nom à un bar de Shinjuku où se retrouvent les cinéphiles du monde entier. Photographe (il a été l'assistant de Marc Riboud), c'est d'abord par le regard que Stéphane Korb tente de saisir la réalité nipponne. Ses belles images, construites comme autant de tableaux, auraient pu être présentées sans le moindre commentaire et cela aurait déjà constitué un très beau livre. Mais Stéphane Korb n'a pas voulu s'arrêter là et dans une démarche que n'aurait pas renié un Roland Barthes, il associe à ses images des idéogrammes qui opèrent comme des recadrages : sensei (先生) : le professeur, un titre très respecté au Japon, iro (色), la couleur, un idéogramme également utilisé pour désigner l'érotisme ou encore ma (間) qui peut signifier aussi bien la durée que l'espace… Le livre se termine par un long chapitre sur les lieux de plaisir et les bars, thème de ce numéro, associés à l'idéogramme jo (le sentiment). On ne saurait mieux dire…

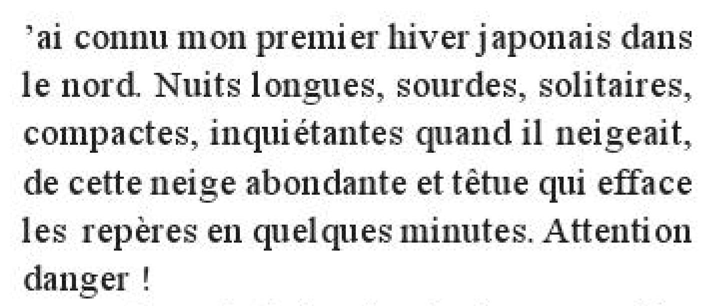
Clefs pour le Japon est publié aux éditions Mémoires d'auteur. 192p. 29,90 €.

Une signature aura lieu à la Galerie Baudoin Lebon (8, rue Charles-François Dupuis, 75003 Paris) le samedi 13 décembre entre 12 et 15 H.

Boire au Japon

Izakaya, nomiya, bars à bière, à whisky, à shochu… Quand on veut prendre un verre, au Japon, on n'a que l'embarras du choix. Jean-François Sabouret, sociologue et ancien correspondant de France Inter au Japon nous raconte sa toute première expérience des bars japonais tandis que Ryoko Sekiguchi, écrivain et journaliste culinaire, analyse le phénomène de la mama san, personnage central de la nuit nipponne et véritable geisha des temps modernes…

Une façon de se **sentir bien ensemble**



Par Jean-François **Sabouret**



J'ai connu mon premier hiver japonais dans le nord. Nuits longues, sourdes, solitaires, compactes, inquiétantes quand il neigeait, de cette neige abondante et têtue qui efface les repères en quelques minutes. Attention danger !

Ma maison de bois où trônait une pechka au milieu des tatamis, agréable et bienfaisante, a dû abriter bien des rires d'enfants et des vies de famille paisibles.

Dehors, c'était le Japon réel de gens ne parlant que le japonais. Expérience redoutable quand on n'a pas accès à cette langue. On remet au lendemain : demain c'est dit : je me lance.

Et demain était comme hier.

Et puis de toutes façons les rues devenaient



Bar à shôchû d'Osaka. Photo tirée du Japon vu des bars de Chris Bunting (Zoom Japon).



清酒 誉きげん
加賀國
飛露喜
白鬼
立山
富山県砺波 立山酒造醸
沖縄そば
やっぱり日本酒がうまい!
トイレ
魔王
十四代
森伊蔵
村尾
加茂福
純米吟醸 限定無濾過 生原酒
史上初!
Orion

désertes après 7 heures. De nouveau le silence et la nuit. Solitude et abandon.

Il y avait bien de l'autre côté de la rue, une petite lumière fragile au coin d'une petite maison comme un petit sémaphore.

La lumière éclairait une pancarte avec un seul kanji peint à l'ancienne : Isaribi. Le dictionnaire m'apprit qu'Isaribi était un fanal pour les bateaux de pêche, une lanterne montée sur une barque légère pour attirer les poissons la nuit.

Isaribi était donc un signe, un message, un appel. Je ne savais pas encore que le poisson ce serait moi et que je me prendrai avec ravissement presque chaque soir de mon séjour dans le Hokkaïdô dans les filets de ce couple de restaurateurs accueillants, de bonne humeur, servant une cuisine de bon goût… et dans mes moyens.

Il y avait bien au centre de la ville, le quartier dit de plaisirs, de Susukino, rutilant d'enseignes clignotantes, de toutes les couleurs qui se réfléchissaient dans la neige. Les hôtesses souvent jeunes et court-vêtues malgré le froid, happaient le chaland ou le raccompagnaient.

Rien à voir avec Isaribi, mon premier bar, ma première famille japonaise si je puis dire, qui m'a accueilli, nourri, parlé, distrait et dont l'amitié rayonnante était bien supérieure à la chaleur de la Pechka de ma maison de fonctionnaire étranger.

Imaginez un espace de 10 à 12 mètres carrés tout au plus partagé en deux parties : la première occupée par les patrons qui faisaient, en riant, la cuisine et la conversation et autour d'eux un frigo, deux réchauds, un tonneau de bière, une planche de travail.

Comment faisaient-ils pour se mouvoir sur place sans se gêner ? Un petit comptoir, les séparait de l'endroit où les clients venaient s'asseoir, sainte table où pouvaient communier côte à côte cinq personnes, pas une de plus, et qui attendaient un verre à la main et la bonne humeur à la bouche que le repas se prépare sous leurs yeux.



Bar à bière à Tokyo. Photo tirée du Japon vu des bars de Chris Bunting (Zoom Japon).

Une mini cène à la Léonard de Vinci où cinq apôtres de la convivialité célébraient chaque soir la joie de se retrouver. Espace bonsaï pour un accueil immense comme un continent.

Mes compagnons d'Isaribi riaient fort, parlaient vite, s'échauffaient parfois à la faveur du sake ou du whisky mais que disaient-ils au juste ?

J'étais exclu de leur prêche ne parlant pas leur idiome, le japonais, la langue du diable. Alors je m'asseyais silencieusement dans la seconde partie du lieu qui n'était en fait composé que d'une table avec trois chaises minuscules dans ce restaurant de poupée. C'est là que je cachais mon infir-

mité linguistique dans la pénombre de ce lieu de relégation où personne ne venait.

Mais j'avais encore, outre la langue qui me bloquait, un réflexe de Français, de celui qui vient dîner et à qui on devait servir un repas préparé par des cuisiniers anonymes. Chacun chez soi. Moi j'étais le client et je ne voulais pas connaître leurs vies, leurs noms, ni que l'on fasse irruption dans ma vie privée. Et d'abord que leur dire s'ils me questionnaient dans un jargon américano-hokkaidiste ?

Que j'étais seul à Sapporo, et que j'enseignais à l'université alors que ma femme et mes enfants étaient au sud à mille kilomètres de là ?

Quel intérêt pour eux, quel intérêt pour moi, ma tristesse et ma peine, ils ne pouvaient pas les comprendre et je n'avais pas vraiment envie de connaître leur histoire.

Ma timidité et mes apriori de pacotille auraient pu m'empêcher de connaître le vrai Japon car les bars au Japon sont une fabrique incontournable du lien social.

Qui peut résister longtemps à la gentillesse muette faite de gestes d'attention et de sourires, de plats nouveaux ou de variantes inédites qu'on vous fait goûter en guettant un grognement de satisfaction chez vous : *Umaï ka, umaï yo ! Oishi ?*

Un jour où j'ai eu l'illusion que je commençais à mieux suivre la conversation et les plaisanteries, j'ai enfin répondu à l'appel de la lumière et suis monté en première ligne au comptoir du bar. Appelé en haut lieu, je ne pouvais plus me dérober.

Là les patrons m'ont parlé, guidé, mes voisins ont ri et trinqué, questionné, rêvé à voix haute et dit beaucoup de grivoiseries autorisées (c'est tout un art au Japon), car la patronne était là. Mais l'important était de se sentir bien ensemble, même si on ne se connaissait pas une demi-heure auparavant. Les Japonais ont un vrai talent pour créer de l'ambiance et du lien.

Mes premiers pas en japonais, oserai-je l'avouer, ont émergé des verres de saké, de whisky, du redoutable shôchû, de la rafraichissante bière…

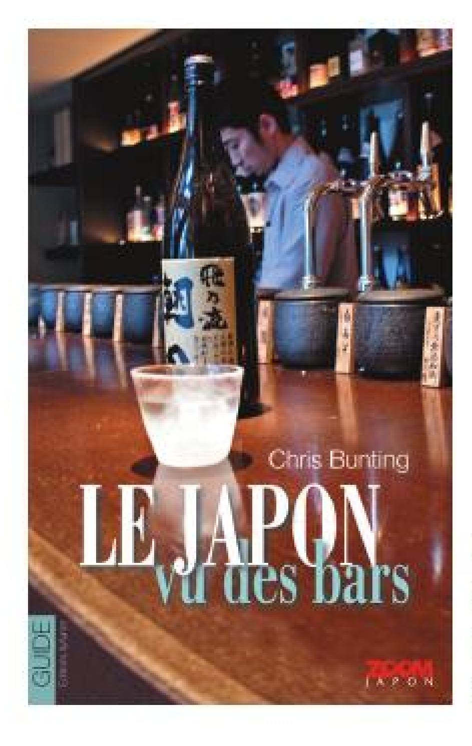
Les bars sont le creuset de la convivialité japonaise, du bon voisinage, de l'attention à autrui, de la simplicité et du rire. On peut aussi parler de ses rêves, ses attentes, ses peines de cœur. Que serait le Japon sans les bars et tous ses médecins de l'âme en jupon, les Mama san, mères et sœurs à la fois, aimables et permissives sous des aveux alcoolisés ?

C'est dans les bars et d'abord à Isaribi que je me suis entendu prononcer mes premières phrases, mes premiers borborygmes en langue locale aussitôt entendus aussitôt resservis : so desuka, so desune, omoshiroi ; Honto ka, usso bakkari, yoku iu yo.

Je ne sais pas si le Japon a le monopole de ces lieux d'intimité relationnelle où le patron et la patronne connaissent votre vie tout autant que vous connaissez la leur en retour, mais ma solitude du nord et du froid me manque aujourd'hui et pour me consoler, je fais parfois appel à ce poème de Bashô : `

L'automne est déjà bien avancé
Je me demande
ce que font mes voisins

Et vous mes amis, mes voisins d'Isaribi, qu'êtes-vous devenus ?



Le Japon vu des bars de Chris Bunting. Editions Zoom Japon.

La « **Mama-san** », geisha des temps modernes

Au Japon, on pourrait diviser les bars en deux catégories : d'un côté, les « classiques » à l'anglo-saxonne, de l'autre, les « clubs » ou « snacks »qui sont des bars à « mama-san » (chère maman) », ou simplement « mama »

Par Ryoko **Sekiguchi**



Misa, 98 ans, mama-san au Misa, Golden Gai.

Dans la culture de la restauration japonaise, il est d'usage d'attitrer le client en revendiquant le « goût de maman », gage d'authenticité. Et si l'atmosphère est chaleureuse et le fumet nostalgique, les clients n'hésitent pas à flatter la patronne du nom d'« *okâsan* = maman » ou « *obachan* = tata ».

Dans les bars de quartier aussi, les « mama-san » jouent un rôle similaire. On est à l'aise pour rire, parler fort et raconter des bêtises : les « mama-san » sont là pour encourager une ambiance gaie et familiale. On peut – que dis-je, on « doit » ! – s'y sentir comme à la maison. « Roses blanches », un cabaret de Tokyo ouvert depuis la nuit des temps, tire sa fierté de proposer les services de filles venues des quatre coins du Japon et parlant le dialecte ; ainsi, les clients peuvent passer la soirée avec une fille « du pays » et se sentir comme chez eux.

La culture du bar haut-de-gamme, en revanche, se recommande de l'étiquette du « settai », cette hospitalité en vigueur dans la culture d'entreprise japonaise. Il est ainsi de coutume, après un dîner d'affaires, d'inviter les clients dans un bar aux frais de la société. La note, on l'imagine, peut être salée. Avocats, médecins ou patrons d'entreprise constituent le gros des habitués. Mais ce sont, en ces lieux, d'autres conventions qui règnent. Si là aussi, la patronne se laisse appeler « mama-san », ce que l'on vient chercher chez elle n'a rien d'une atmosphère familiale. Dans ces bars, l'on est accueilli par une ambiance feutrée, sophistiquée et suggestive d'autres douceurs. Tirées à quatre épingles dans leur kimono impeccable ou dans leur robe du soir, refaisant tous les soirs leur coiffure compliquée, les « mama-san » de Ginza sont l'incarnation d'un fantasme : celui de la femme de rêve qui n'attend que vous.

En réalité, ces femmes « idéales », ou idéalisées, rares sont ceux qui ont le privilège de les côtoyer, du seul fait de la nature de ces bars, hautement exclusifs. Symboliquement, pourtant, elles sont bien vivantes dans l'imaginaire collectif. Elles ont d'ailleurs fait couler beaucoup d'encre, et plusieurs d'entre elles ont aussi témoigné sur leur vie – non pas tant, sans doute, pour dévoiler leur vie réelle que pour consolider leur mythe. Si bien qu'il n'est pas exagéré de dire que la figure de la « mama-san » constitue à lui seul un phénomène éditorial.

La veine semble ne pas tarir : de nombreux ouvrages continuent de paraître à leur sujet, ou sous leur plume. Une recherche simple sur Amazon génère



Reiko Sakai, mama-san au Suzi Q à Golden Gai et interprète d'Edith Piaf.

immédiatement plus de 40 ouvrages disponibles, sur les sujets les plus divers. A titre d'exemple, en voici quelques titres :

- Manuel de « mama de Ginza » de première classe – demandes en mariage garanties sous trois mois ;
- Le secret de Ginza. Pourquoi les « mamans » des clubs tiennent toujours le haut de l'affiche – dix personnes témoignent ;
- Les vingt-huit atouts des futurs chefs d'entreprise, expliqués par les « mama de Ginza » ;
- L'art de la conversation ; secrets et conseils des « mamans de Ginza » ;
- Témoignage d'une « mama de Ginza » de 100 ans, patronne de bar depuis 50 ans.

Ainsi, on peut tout apprendre d'elles. Aux femmes, elles enseignent l'art d'aiguiser leur séduction, de gagner le cœur des messieurs ou de trouver un bon parti ; aux hommes elles expliquent comment se rendre désirables auprès des femmes et assurer leur réussite professionnelle. C'est que les « mama de Ginza » détiennent la clé de tous les succès et jouent la maman de tout le monde, mais ne délivrent les secrets du bonheur qu'à vous seul. Sur ce point, l'un de ces ouvrages intitulé *Les clubs de Ginza sont les universités des femmes* définit bien la fonction attendue de ces livres. Les « mama de Ginza » ont fréquenté beaucoup d'hommes qui ont réussi, et d'autres qui ont disparu de la scène. C'est précisément ce statut de protagonistes de l'ombre au sein du milieu des affaires japonais qui leur donne leur légitimité. Elles se voient dès lors justifiées à partager leur vision, en tant qu'observatrices privilégiées du monde des élus. La « mama » du club Mari, fréquenté par nombre d'auteurs à succès, raconte ainsi dans un entretien : « On nous appelle « la deuxième secrétaire ». Il y a des sociétés qui nous sollicitent directement pour recevoir leurs clients importants. C'est grâce à cette collaboration étroite entre leur société et nous, qui travaillons dans les clubs, qu'ils réussissent dans leurs affaires. »

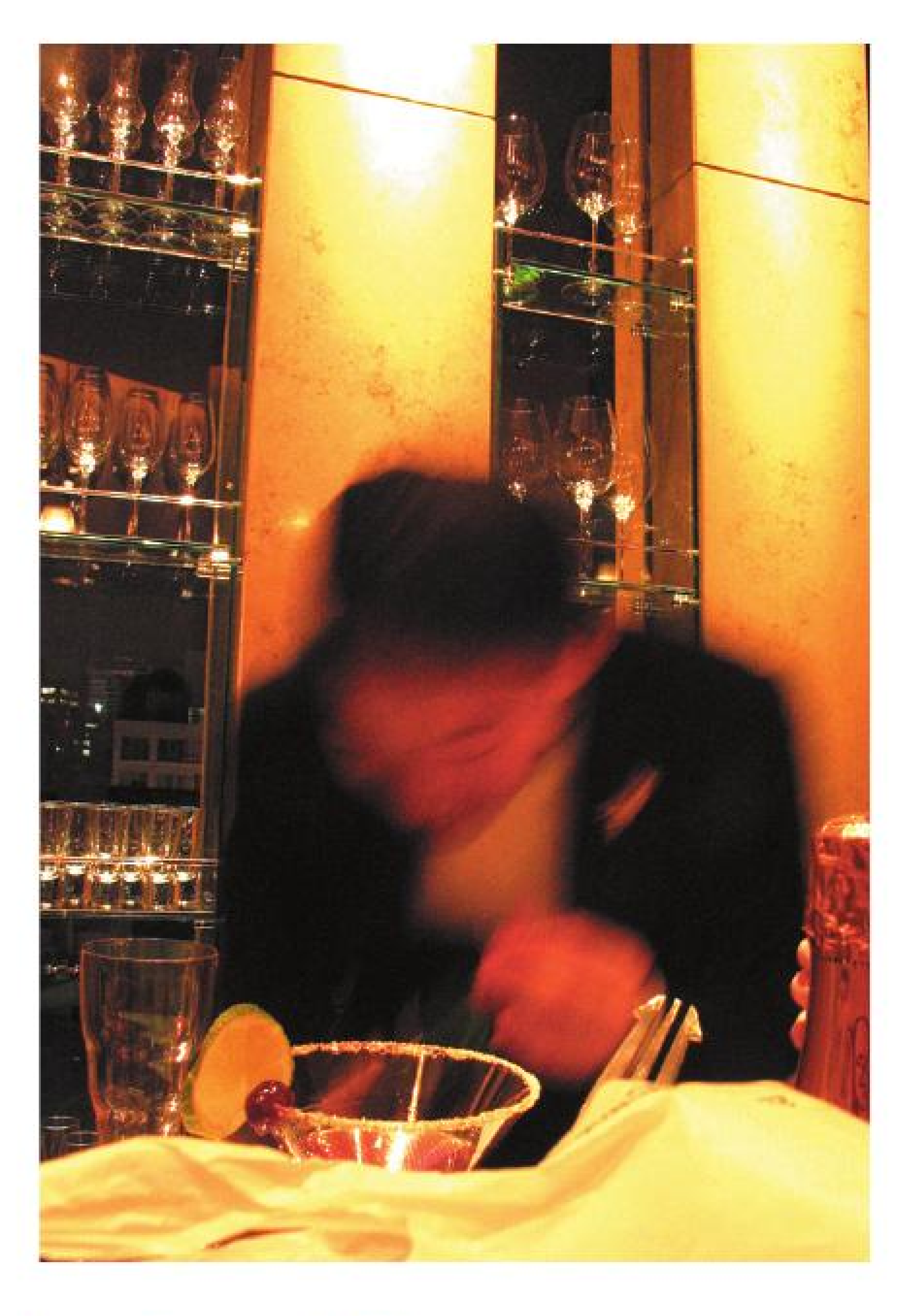
Aki Shirasaka, patronne du club Inaba à Ginza, est diplômée de la Faculté de Lettres de l'Université de Waseda, l'une des plus réputées de Tokyo. De jour, elle exerce comme Maître de Conférence à l'Université des Beaux-arts de Kyôto. L'un des séminaires qu'elle y propose a pour thème « Comment gagner en qualités humaines, en féminité et dans les affaires » !

Il y a fort à parier que ce qui se passe réellement derrière les portes de ces bars est assez éloigné de ce que ces livres veulent bien nous raconter, mais qu'importe. Les « mama » entretiennent leur image et leur présence dans l'imaginaire des Japonais, à la manière des personnages de légende. Dans l'ordre symbolique, ces « mama-san » semblent en effet s'inscrire dans la continuité des geisha d'autrefois. Comme ce mot de « Geisha » a su s'envelopper d'un mythe aussi sulfureux que persistant, les femmes du Ginza d'aujourd'hui apparaissent drapées de contes et de récits. C'est que les « mama » entretiennent à leur manière la culture du monde de la nuit. Aki Shirasaka dit encore : « En qualité d'espace d'échanges et de « settai », il y a longtemps que Ginza soutient les mondes de l'entreprise, de l'économie et de l'art, auxquels il offre un cadre alternatif au monde du jour. Ginza possède une histoire et une culture inaltérables ».

Ainsi, les représentations des courtisanes dans la littérature et les tableaux ne sont ni obsolètes ni fausses ; ces femmes existent toujours à Ginza, en la personne des « mama-san », geisha des temps modernes.

Au pays du **cocktail** levant

Comme la plupart des techniques auxquelles les Japonais se sont intéressés, celle du cocktail est pratiquée, au Japon, avec la même précision maniaque que la cérémonie du thé. A la manière d'un chajin (maître de thé) qui prodigue des soins infinis à ses infusions, les meilleurs barmen japonais traitent leurs spiritueux avec une dévotion quasi monacale.



Par Tinka **Kemptner**

Les plus chanceux ont le privilège de côtoyer en personne les dieux de la mixologie locale (Hidetsugu Ueno, Kazuo Uyeda ou Shinobu Ishigaki) qui pratiquent le hard shake, façon typiquement japonaise, à la fois vigoureuse et élégante, de secouer le shaker. Un tour de main long à maîtriser, réputé intensifier les saveurs en les fusionnant et en les aérant. Pour voir un hard shake exécuté dans les règles de l'art, direction Ginza. C'est dans ce quartier chic de Tokyo que les cocktails ont été introduits pour la première fois au Japon, pendant l'ère Meiji (1867-1912). Encore aujourd'hui, cette partie de la capitale est considérée comme la Mecque en la matière car c'est grâce à des bars tels Café Lion et Café

La capitale nipponne peaufine **l'art du mix parfait** depuis l'ère Meiji.

Printemps que les Nippons ont connu le Sidecar, le White Lady où le Gimlet. Dans le sillage de ces pionniers, d'autres lieux ont peaufiné les recettes en les twistant à leur guise. Certains diront même qu'ils les ont améliorées. Car le palais nippon aime les saveurs subtiles. Exit les dosages d'alcool trop musclés, prisés aux Etats-Unis ; place à un savant mélange d'arômes. C'est ainsi qu'à Tokyo, un cocktail sera toujours moins enivrant que son équivalent yankee. Et toujours plus long à préparer.

On l'aura compris : au Pays du cocktail levant, on ne mixe pas pour épater la galerie en faisant virevolter les bouteilles de gin comme Tom Cruise dans le film Cocktail. Ici, un apprenti peut passer plusieurs mois à nettoyer le zinc avant d'être promu au taillage des glaçons (un art à part entière au Japon). Et ce n'est qu'au bout de plusieurs années qu'il aura le droit de mixer un cocktail pour un client. En attendant, il regardera briller son maître. Un peu comme le sushi-ya en herbe, qui passe toujours ses premiers mois à laver le riz avant de pouvoir un jour espérer couper une tranche de daurade. Au Japon, l'humilité se cultive autant que la perfection.

Tout le contraire de certains lieux occidentaux, où des bartenders tatoués et moustachus se prennent dès leur premier jour derrière le bar, pour des divas du shaker. Les meilleures adresses tokyoïtes se cachent dans des sous-sols ou dans des étages élevés. Le maître des lieux vous

y reçoit en complet noir-cravate et vous raccompagne à la porte à la fin de la soirée. Dans l'intervalle, vous êtes entre leurs mains expertes. A l'instar d'un bon restaurant de sushi, l'omakase est de rigueur (c'est le barman qui décide de votre drink-list). Fans de vodka-Redbull et Jägerbombs s'abstenir.

Au Bar High Five, un des haut-lieux du cocktail nippon, le spectacle derrière le zinc n'a rien à envier au théâtre Kabuki situé à quelques centaines de mètres. Fluides et précis, les gestes s'enchaînent suivant une chorégraphie répétée à l'infini. La façon de tourner la cuillère dans le yarai (verre à mélanger) est un bon indicateur de la dextérité du barman : le mouvement doit être quasi silencieux, la cuillère touchant à peine la paroi. Ici, pas de verres mesureurs mais une assurance née de longues années d'expérience qui permet de doser à l'intuition. Tender Bar, Bar Rage, Doulton Bar, Star Bar Ginza… Ginza compte la plus grande concentration d'adresses d'exception (mais on en trouve aussi dans d'autres quartiers).

Si prouesse technique il y a, qu'en est-il de la créativité ? Là encore, les Japonais n'ont rien à prouver. Surtout la nouvelle garde de mixologues tels Shinobu Ishigaki (Ishino Hana) et Tomoyuki Kitazoe (Bar Rage). Si leurs aînés ont adapté les classiques américains de la fin du XIXe siècle à une clientèle nipponne, eux osent laisser libre cours à leur imagination. De préférence en piochant dans le garde-manger nippon. Whisky infusé de shiitaké, shochu imbibé de café, sucre noir de Hokkaido, vin pétillant de Yamanashi, cerises de Yamagata, jus de pomme d'Aomori… Aujourd'hui, la tendance est au washoku c'est-à-dire aux produits japonais. De première fraîcheur, cela va de soi. Et comme, au Japon, on ne badine pas avec les saisons, les meilleurs bars à cocktail ne proposent des martinis au yuzu qu'en décembre-janvier et des mojitos au melon qu'en juin… ■

RENCONTRE AVEC **HERVÉ THIS**

« L'umami n'est pas la 5e saveur »

CELA FAIT LONGTEMPS QUE NOUS RÊVIONS D'INTERROGER L'INVENTEUR DE LA GASTRONOMIE MOLÉCULAIRE SUR LA CUISINE JAPONAISE. NOUS AVONS PRIS LE PRÉTEXTE DE LA SORTIE DE SON DERNIER LIVRE - MON HISTOIRE DE CUISINE – POUR LE RENCONTRER, DANS SON LABORATOIRE OÙ IL TRAVAILLE À LA CUISINE DU FUTUR : UNE CUISINE SANS VIANDE, SANS POISSON NI LÉGUMES QU'IL A BAPTISÉE « CUISINE NOTE À NOTE ».

Par Patrick **DUVAL** et Ryoko **SEKIGUCHI**

Etes vous amateur de cuisine japonaise ?

Oui, mais pas toute la cuisine japonaise. Les tempura, c'est toujours bon : il y a plein de gras, c'est de la friture… j'adore les fruits de mer et les poissons donc ça me va bien. Les poissons crus ? Mouais… Vous présentez à des animaux, que ce soit des chiens ou des chats, le même aliment cru et cuit, ils vont vers le cuit.

Qu'entendez-vous exactement par cru ?

Vous tuez un animal. Au début, il est très frais. Puis, très vite, la rigor mortis s'installe et cela produit de l'acide lactique qui transforme la chair. Ensuite, différents enzymes commencent à agir si bien qu'on a plus tout à fait à faire à du cru.

Dans cette idée de manger cru, il y a beaucoup de fantasme. Les gens pensent manger « naturel » alors qu'en réalité, tout ce que nous mangeons, y compris les sushi, a été transformé par l'homme et n'est donc plus naturel. Et heureusement ! Parce que le poisson cru avec du riz blanc, ça n'a pas beaucoup de goût ! Au bout d'un moment, je n'en peux plus moi ! Manger du riz toute la journée… c'est pas très marrant ! Y a pas de gluten ! Moi, dans mes gènes, il y a un besoin de gluten… de lait, de fromage… Moi, il me faut un Camenbert, un Munster ! Y a pas ça au Japon…

Du reste, pour chacun d'entre nous, la meilleure cuisine, c'est celle qu'on préfère manger. Moi, par exemple, qui suis alsacien, la cuisine que je préfère c'est bien sûr la cuisine alsacienne : des cuisses de grenouilles, du vin blanc, de la crème, de la choucroute… Tout le reste, je m'en fous… Je suis désolé, je suis comme ça.

En fait, la cuisine japonaise, je crois que c'est bon, d'abord, pour les Japonais !

On dit que les Japonais cuisent mieux les légumes que nous, qu'en pensez-vous ?

Cela ne veut rien dire ! Prenez les haricots verts. Je me souviens que mon grand-père trouvait toujours que les haricots verts qu'on lui servait n'étaient pas cuits. Pour lui, c'était même pas mangeable ! Donc il n'y a pas de loi. Un jour que je demandais à Pierre Gagnaire comment il faisait pour déterminer la bonne quantité de sel pour un plat, il m'a répondu : on ne demande pas à Mozart de rajouter un violon. La cuisine, c'est pareil : quand on construit un plat, on détermine la cuisson, la quantité de sel et le tout constituera le plat.

J'ajoute qu'il y a aussi des limites physiologiques : il y a eu des empoisonnements aux haricots vers crus ! les haricots blancs crus, par exemple, contiennent des lectines qui sont hémato-agglutinantes et même si c'est la mode chez les bobos de manger des haricots blancs crus, il ne faut surtout pas le faire… Les gens croient malin de manger la peau des pommes de terre et ils oublient qu'elle contient des glycoalcaloïdes, dont la solanine, qui sont largement toxiques.

Selon vous, qu'est-ce qui fait la grande différence entre les cuisines française et japonaise ?

Je suis allé deux fois au Japon et à chaque fois, j'ai remarqué quelque chose d'intéressant, c'est que au bout d'une semaine, j'avais envie de rentrer.

Ce n'est pas parce que je n'aimais pas l'endroit, au contraire, les gens que j'ai rencontrés là-bas étaient tous charmants, tout me plaisait sauf une chose : mon odeur corporelle avait changé parce que ma nourriture avait changé ! Je me sentais mal, au sens propre, car mon odeur n'était pas mon odeur habituelle.

J'ai d'ailleurs compris que la différence essentielle avec

A lire
Mon histoire de cuisine de Hervé This
380 p.
Ed. Belin,
29, 90 €.



notre cuisine, c'est la différence des bouillons. Quand vous faites un *dashi*, vous mettez des algues *kombu* en infusion dans de l'eau comme du thé et ensuite, vous rajoutez des copeaux de bonite séchée. Dans le *dashi*, il y a principalement deux acides aminés qui sont l'acide glutamique et l'alaline. Ces acides aminés sont des composés des protéines qui ont des saveurs particulières. Certains ont cru pouvoir parler de 5e goût et lui ont même donné un nom : l'*umami*. C'est une vaste blague ! En réalité, c'est juste la saveur du glutamate de sodium…

Du reste, il y a beaucoup plus que 5 saveurs de base (on pense qu'il y en a entre 10 et 11). Cela fait bien longtemps que les bons physiologistes l'ont démontré. Prenez la réglisse, par exemple, elle n'est ni sucrée, ni salée ni acide ni amère.

On dit aussi que le glutamate est un exhausteur de goûts mais tout ce qu'il fait, en réalité, c'est donner le goût de glutamate au plat dans lequel on l'intègre.

Cela dit, même s'il n'a rien de particulièrement dangereux, c'est une molécule qui peut poser problème aux cardiaques car il annule l'effet de certains médicaments qu'on leur prescrit.

Si, comme on le fait en Europe, on fait un bouillon de viande, c'est la présence de collagène qui va en déterminer le goût. Le collagène, c'est une sorte de grand fil qui, coupé en petits morceaux, va donner les acides aminés. Ces acides aminés sont glycine, proline et hydroxiproline. Or le bouillon, c'est ce qu'on a d'abord mangé. C'est avec ça qu'on cuit un ragoût,

C'est donc deux cultures très différentes car les acides aminés qui constituent le bouillon de base sont différents. Et c'est grâce à ces acides aminés qu'on reconnaît les saveurs. Il a même été démontré au Collège de France il y a une trentaine d'années, que quand on mange quelque chose qui contient des acides aminés, nos récepteurs sensoriels les perçoivent et préparent le cerveau à la digestion des protéines.

Comment se forme le goût des peuples ? Pourquoi un petit japonais va-t-il naturellement préférer le *dashi* au bouillon de bœuf ?

Il y a eu plusieurs études montrant qu'une partie du goût se forme in utero. On a pu montrer, par exemple, que des enfants indiens reconnaissent le curry quasiment dès leur naissance.

Un autre exemple : on a remarqué que les femmes japonaises ont moins de cancers du sein que les femmes occidentales. Ce serait dû au soja qui, consommé par la mère, se transmets, in utero, à la petite fille et la protège de ce type de cancer.

Après, il y a la question de la tolérance. La tolérance au lactose, par exemple, c'est une modification génétique qui s'est faite il y a plus de quatre mille cinq cents ans en Occident et qui nous a permis d'assimiler le lait. Les asiatiques n'ont pas ce gène. Ils ont donc plus tendance à consommer de l'acide lactique sous forme de yaourts ou de kimchi comme en Corée.

Les Japonais, eux, ont réussi à métaboliser les algues alors qu'en principe, l'homme est incapable de digérer les polysaccharides sulfatés quelles contiennent.

Or il se passe quelque chose de tout à fait fascinant : les algues contiennent également des micro-organismes qui sont capables de manger les polysaccharides sulfatés. Et donc, quand on mange les algues, ces micro-organismes transfèrent à nos bactéries de l'intestin des gènes qui leur permettent de métaboliser les polysaccharides sulfatés.

Après avoir inventé la gastronomie moléculaire, vous travaillez sur un nouveau concept que vous avez baptisé « cuisine note à note » pouvez-vous nous dire de quoi il s'agit ?

C'est la seule proposition artistique actuelle en cuisine : vous prenez des composés et vous faites un plat avec. C'est comme la musique : vous avez des sons, des notes, et vous composez à partir de cela. Il n'y a plus ni fruits, ni légumes, ni viande ni poisson… vous avez des composés dans de jolis flacons et vous construisez un aliment de A à Z.

Prenez la viande : c'est 60% de protéines et 40% d'eau. J'ai ici des protéines en poudre : j'en mets 6 cuillérées et je rajoute 4 cuillérées d'eau et j'ai l'équivalent d'un steak. Après, je peux rajouter du gras, le faire griller… L'intérêt de cette nouvelle approche, n'est pas de refaire le goût ou la texture des carottes, par exemple, mais de trouver de nouveaux goûts.

On va d'abord déterminer une forme, puis une texture et ensuite, c'est très facile d'y ajouter des goûts, des arômes, des parfums…

De toute façon, on n'a plus tellement le choix. En 2050, il y aura 10 milliards d'humains sur la terre. Or on sait en nourrir 6 milliards mais certainement pas 10.

La première chose à faire, bien sûr, c'est de lutter contre le gaspillage qui représente aujourd'hui à peu près 45% de la production alimentaire. Si on arrivait à supprimer ces 45% de gaspillage, on pourrait nourrir 11 milliards d'être humains au lieu de 6.

Or une grande partie du gaspillage vient du fait que les aliments se conservent mal à cause de l'eau. Si on arrivait à enlever l'eau des aliments avant de les transporter, d'une part on ferait des économies sur le transport et d'autre part, on conserverait bien mieux ces aliments. Pensez qu'une tomate, par exemple, c'est 90% d'eau. Quand on transporte 10 tonnes de tomates, on transporte en réalité 9 tonnes d'eau ! C'est aberrant. C'est contre de telles absurdités qu'il est urgent d'inventer d'autres voies pour se nourrir.

J'vous ai apporté des… kakis !

FRAIS, EN PÂTISSERIE OU SÉCHÉ, LE KAKI EST L'UN DES PRODUITS QU'ON OFFRE LE PLUS, EN FIN D'ANNÉE, DANS TOUT LE JAPON. ENCORE PEU CONSOMMÉ EN FRANCE, IL COMMENCE À FAIRE SON APPARITION EN GRANDE SURFACE…

Par Camille **OGER**

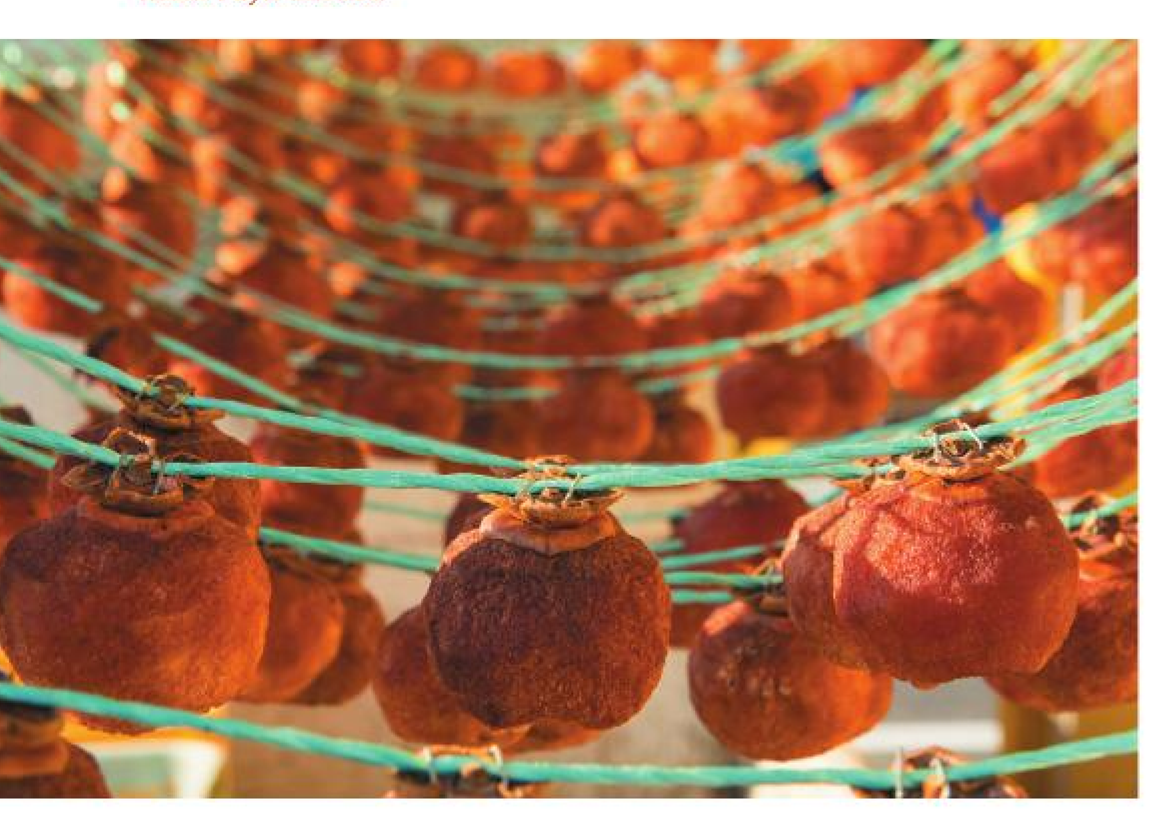
Quand vient l'hiver, les maisons du Japon rural se parent de décorations d'un bel orangé : ce ne sont pas des boules de Noël mais des fruits que l'on pend aux toitures pour les faire sécher. Ces fruits hivernaux sont des kakis, issus du plaqueminier, un arbre incontournable au Japon. Comme l'écrivait le poète Matsuo Bashō au XVIIe siècle, « dans les villages anciens, il n'est pas une maison sans plaqueminier. »

Les kakis murissent dès le début du mois de novembre et remplissent les étals des marchés jusqu'à la fin de l'année. Cultivés au Japon depuis le VIIe siècle, il en existe de très nombreuses variétés de tailles, formes et saveurs différentes que l'on sépare en deux grandes catégories : les kakis astringents ou shibugaki et les kakis doux ou amagaki. Les kakis doux sont mangés mûrs comme des pommes ; on les pèle et les coupe en quartiers puis on savoure leur chair sucrée, légèrement glissante par endroits, plus fibreuse à d'autres. Parmi eux, les variétés les plus répandues sont les kakis Fuyu ou Fuyugaki, que l'on trouve parfois en France et qui ressemblent à de grosses tomates orange légèrement aplaties, et les kakis Jiro ou Jirogaki, plus côtelés.

Les kakis astringents sont quant à eux mangés plus tard, lorsqu'ils sont blets et prêts à éclater : leur peau s'affine et leur chair se liquéfie, on peut alors les ouvrir et les déguster à la petite cuiller, comme une sorte de confit naturel dont la saveur rappelle le miel. En France, la variété la plus connue de ce type est le kaki Muscat, très apprécié dans la région niçoise. Les plus prisés au Japon sont les kakis Hachiya, de très gros fruits particulièrement sucrés que l'on offrait tous les ans à la Cour impériale durant la période Heian (794-1185).

Le kaki n'est pas seulement dégusté tel quel : dans certaines régions, on le laisse geler pour en faire un sorbet naturel ; on peut aussi en faire du yōkan, une pâtisserie traditionnelle ressemblant à nos pâtes de fruits. Mais la star de l'hiver, c'est sans doute le kaki séché, appelé hoshigaki. Les familles suspendent traditionnellement les fruits au toit de leur maison en novembre et les laissent

Kakis Fuyu séchés.





Kakis Hachiya séchés.

Kaki Fuyu sur sa branche.



sécher dans l'air sec de l'hiver jusqu'en décembre pour pouvoir les conserver et pour les débarrasser de leur astringence. On le déguste encore légèrement moelleux, un peu comme nos figues et abricots mi secs, à la fin de l'année.

C'est d'ailleurs un cadeau typique du mois de décembre, produit à grande échelle dans certains villages de montagne. Dans la préfecture de Wakayama, on peut ainsi observer des guirlandes et rideaux de kakis séchant sur les versants inondés de lumière, le spectacle est magnifique. Certaines variétés, comme le Fuyugaki, sont suspendues par la tige à de simples ficelles ; mais la spécialité de cette région, ce sont les kushigaki, des kakis que l'on fait sécher sur des tiges en bambou. Ils sont d'abord pelés puis transpercés à l'aide d'une longue baguette plate sur laquelle ils resteront jusqu'au terme du séchage, soit quatre à six semaines.

Lorsque les kakis séchés sont prêts, ils ont perdu plus de la moitié de leur volume et réservent un concentré de saveur et de douceur. On les mange généralement tels quels, éventuellement coupés en tranches. Leur surface s'est fripée ; elle est légèrement coriace et renferme une chair encore moelleuse, très dense et sucrée qui ne manque pas de caractère pour autant : comme le raisin, le kaki est un fruit riche en tannins qui lui donnent un côté légèrement corsé.

Ce qui a fait la popularité de ce produit à travers les siècles n'est pas seulement sa saveur agréable et unique : c'était, il y a encore peu de temps, l'un des seuls édulcorants disponibles au Japon, car le sucre a longtemps été introuvable dans l'Archipel. En séchant, le sucre du kaki remonte à la surface du fruit et lui donne un bel aspect poudré ressemblant à du givre ; ce sucre était autrefois récolté en frottant délicatement les fruits séchés, puis utilisé en cuisine. Le fruit cru pouvait lui aussi adoucir certaines préparations, mais le sucre de kaki séché, c'était du pur fructose en poudre aux usages bien plus variés.

Si vous visitez le Japon à la fin de l'année, ne passez donc pas à côté des spécialités de kaki sans les goûter : ce sont les bonbons de l'hiver, des saveurs japonaises à découvrir absolument. On peut tout de même en avoir un petit aperçu en France car le kaki séché est indissociable des célébrations du Nouvel An chinois. Vous en trouverez en provenance dans de nombreuses épiceries asiatiques. Sans oublier les délicieux kakis frais, déjà disponibles en grande surface ou sur les marchés...



Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

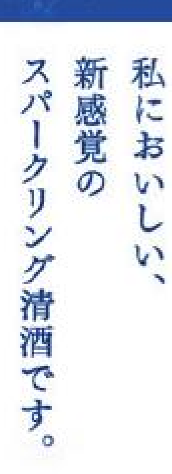
www.foodex.fr
Importateur de produits alimentaires japonais



NOUVEAU : Sake pétillant MIO













Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo





Whisky Sake Shochu Liqueurs





























